

en DIRECT

n°40



AGRICULTURES
& TERRITOIRES
CHAMBRES D'AGRICULTURE
CENTRE-VAL DE LOIRE

Développer votre commercialisation avec les nouvelles plateformes

Des plateformes logistiques et virtuelles pour aider les agriculteurs à vendre directement leurs produits sont ou vont être mises en place dans tous les départements.

• En Eure-et-Loir : « Sur le Champ ! »

La plateforme logistique « Sur le Champ ! », outil collectif dédié aux produits locaux et créé sous la forme d'une SCIC (société coopérative d'intérêt collectif), est lancée depuis septembre. Elle a pour mission de faciliter le quotidien des producteurs en circuits courts, elle :

- Propose des audits logistiques aux agriculteurs : diagnostic, calcul des coûts logistiques, freins et leviers ;
- Assure la promotion et la commercialisation des produits et prospecte de nouveaux clients pour les producteurs ;
- Regroupe les produits, prépare les commandes et réalise les livraisons jusqu'aux clients ;
- Assure la facturation et les relances clients.

« Sur le Champ ! » permet aux professionnels de la restauration et de la distribution alimentaire de s'approvisionner plus facilement en produits locaux. Elle permet aussi de regrouper l'offre des producteurs pour répondre aux sollicitations sur Agrilocal (interface dématérialisée).

<https://www.surlechamp.co/>

• Dans le Loiret : « Approlocal 45 »

La Chambre d'agriculture et le Conseil départemental du Loiret ont lancé en septembre 2019 cette plateforme à destination des professionnels de l'alimentation. Approlocal permet aux fournisseurs du département de vendre leurs produits aux acheteurs professionnels du territoire (artisans, transformateurs, restauration collective, grossistes, GMS). Le fournisseur met en ligne ses produits, à ses tarifs, sélectionne son périmètre de livraison et le type d'acheteurs avec lequel il souhaite travailler. Les acheteurs

ainsi sélectionnés peuvent, en un clic, commander les produits qui leur sont rendus disponibles. Dans un second temps une passerelle informatique est prévue pour l'approvisionnement de la restauration scolaire des lycées en leur permettant depuis leur logiciel d'avoir un accès direct à l'offre de produits référencés.

<https://www.approlocal.fr/>

• Dans le Cher « Agrilocal 18 »

Le Conseil Départemental en partenariat avec la chambre d'agriculture a mis en place cette plateforme virtuelle de mise en relation entre fournisseurs de proximité et acheteurs publics depuis 2016. Cet outil permet aux établissements publics de faire connaître leurs besoins en produits locaux et aux fournisseurs inscrits d'y répondre. Cette démarche favorise l'accès aux produits fermiers locaux, dans le respect des règles de la commande publique. Avec près de 90 fournisseurs et une quarantaine d'acheteurs publics déjà référencés, Agrilocal 18 fonctionne aujourd'hui très bien.

<https://www.agrilocal18.fr/>

• Dans le Loir et Cher bientôt « Agrilocal 41 »

Le Conseil Départemental de Loir-et-Cher associé à la chambre d'agriculture déploiera pour début 2020 l'outil « Agrilocal ». Pour une mise en relation entre producteurs et les 26 collèges publics du département. L'objectif étant, à terme, que celui-ci soit compatible avec l'outil informatique utilisé actuellement par les lycées.

• Dans l'Indre « Cagette & Fourchette »

Créée en 2017, cette association fait le lien entre les producteurs et la restauration hors domicile, moyennant une commission elle assure la commercialisation, la logistique

AGENDA

Du 22 février au 1^{er} mars 2020 :

Salon International de l'Agriculture

Porte de Versailles à Paris

Concours Général Agricole

2020 : Finale pour les Vins Centre Val de Loire le 22 février.

Les finales pour les produits s'échelonnent du samedi 22 au mardi 25 février 2020

CHER

- 20/12 : Marché de Noël à la Chambre d'Agriculture

EURE-ET-LOIR

- Les 30/11 et 01/12 : Marché Fermier à la ferme des Hauts-Vergers à Nogent-le-Phaye

INDRE

- 23/12 : Marché Fermier de Noël à la Chambre d'Agriculture.

INDRE-ET-LOIRE

- 23/12 : Marché Fermier de Noël à Chambray-lès-Tours.

LOIR-ET-CHER

- Les 21 et 22/12 : Marché de Noël des producteurs Bienvenue à la ferme et de la Chambre d'agriculture

LOIRET

- Les 07 et 08/12 : Marché de Noël des producteurs Bienvenue à la ferme à la chambre d'agriculture-Orléans.



FORMATIONS

Cher

» « Découvrir l'agriculture biologique en élevage » mars 2020

Indre

» « Créer une activité de diversification » 5 décembre 2019 et 16 janvier 2020

» « Les bases techniques pour la conversion en bio pour les grandes cultures » 10 et 19 décembre 2019

FORMATIONS

Suite

Eure et Loir :

- ▶ « Découvrir l'agriculture biologique pour les grandes cultures » 16 décembre 2019
- ▶ « Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène en transformation laitière au lait cru » (initiale+ renouvellement) 8 et 9 janvier 2020 Miermaigne.
- ▶ « Technique de communication et réglementation pour la fabrication et la vente de produits laitiers » 28 janvier Miermaigne.

Loiret

- ▶ « Réussir son étude de marché » 10 décembre 2019
- ▶ « Découvrir la filière lait bio » 11 et 13 février 2020
- ▶ « Découvrir l'agriculture bio en grandes cultures » fin janvier 2020

Loir et Cher :

- ▶ « Installer et conduire un atelier de volailles en circuits courts » 13 et 14 janvier 2020 à Blois
- ▶ « Formation Biosécurité en élevage de volailles » 16 janvier 2020 à Blois
- ▶ « Passeport vers la HVE » 11 et 12 février 2020
- ▶ « Nouveau GBPH européen : Initiation » mars 2020 à Souday - « Mise à jour » le 21 janvier 2020 à Selles sur Cher
- ▶ « Fabriquer ses yaourts à la ferme » 11 et 12 février 2020 à Romorantin
- ▶ « Créer mon atelier de transformation laitière » mars 2020
- ▶ « Bien étiqueter mes produits fermiers » février 2020 à Blois
- ▶ « Approvisionner la restauration collective » février 2020 à Blois
- ▶ « Activité d'hébergement à la ferme » 11 février 2020 à Blois
- ▶ « Prendre la parole en public » 23 et 24 janvier 2020 à Blois
- ▶ « Communiquer sur le web et les réseaux sociaux » mars 2020 à Blois
- ▶ « Anglais : Pratiquer l'accueil et le commerce des vins » février 2020 à Noyers sur Cher

Indre et Loire :

- ▶ « Communiquer avec ses clients recruter et fidéliser » 23 et 24 janvier 2020
- ▶ « Bien étiqueter ses produits fermiers » 24 janvier 2020
- ▶ « Découvrir l'agriculture bio en grandes cultures » 20 et 27 février 2020
- ▶ « Savoir communiquer sur le web et les réseaux sociaux » 21 janvier et 6 février 2020
- ▶ « Fabriquer ses yaourts à la ferme » 13 et 14 février 2020
- ▶ « Je réalise mon étude de marché » 9 et 16 décembre et 4 et 11 février 2020 Chambray les Tours

des points de massification, la livraison et la gestion administrative.

Tous les produits référencés sur le site de commande «cagette-et-fourchette» sont issus directement des fermes des producteurs ou de groupements de producteurs. Ils sont produits sur un territoire de proximité, défini sur un périmètre de 80 km maximum des quatre points de massification.

<http://www.cagette-et-fourchette.fr>

• Dans l'Indre et Loire

Un outil en ligne de mise en relation entre les producteurs locaux et les acheteurs (restauration commerciale et collective, GMS, épicerie etc.) va être déployé en début d'année 2020 afin de favoriser la consommation de produits locaux en proposant une offre claire. L'idée est de faciliter, pour les producteurs, la logistique mais aussi la commercialisation et la gestion administrative de leurs clients.

Règlementation : Un éclairage sur l'approvisionnement de la restauration collective dans la loi EGALIM

Suite au vote de cette loi annoncée dans le numéro précédent, des décrets sont venus préciser les caractéristiques des produits rentrant dans l'approvisionnement de la restauration collective.

Cette loi concerne les personnes morales de droit public (pour l'ensemble de leurs restaurants collectifs); et les personnes morales de droit privé : pour la restauration scolaire et universitaire, les établissements d'accueil des enfants de moins de six ans, les établissements de santé, sociaux et médico-sociaux et les établissements pénitentiaires. Elle fixe un approvisionnement d'au moins 50 % de produits de qualité et durables au 1er janvier 2022 dont au moins 20 % de produits biologiques.

Quels sont les produits entrant dans le décompte pour la région Centre - Val de Loire :

1- Les produits issus de l'agriculture biologique (à hauteur de 20 % minimum).

Précision : les produits végétaux étiquetés « en conversion » entrent également dans le décompte. Il ne peut s'agir que de produits bruts ou transformés composés d'un seul ingrédient d'origine végétale et issus d'une exploitation qui est en conversion depuis plus d'un an.

2- Les produits bénéficiant des autres signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou des mentions valorisantes suivantes : le Label Rouge, l'appellation d'origine (AOC/AOP), l'indication géographique protégée (IGP), la Spécialité traditionnelle garantie (STG), la mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE avec une dérogation pour le niveau 2 jusqu'au 31/12/2029), la mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme », uniquement pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production. À ce jour, en

France, cela concerne les œufs et les fromages fermiers (y compris les fromages blancs), les volailles de chair fermières (celles-ci doivent bénéficier des SIQO AOC/AOP, AB ou Label Rouge, sauf s'il s'agit d'une production à petite échelle destinée à la vente directe ou locale).

3- Les produits dits « équivalents » aux produits bénéficiant de ces signes, mentions, écolabels ou certifications (l'appréciation de l'équivalence relève de l'acheteur)

Et aussi, bien qu'ils ne soient pas comptabilisés dans les 50 %, les restaurants collectifs sont encouragés à développer l'approvisionnement en produits obtenus dans le cadre de projets alimentaires territoriaux (PAT).

ET LE LOCAL ? Le caractère « local » d'un produit ne répond pas à une définition officielle et ne peut pas constituer un critère de sélection dans un marché public.

Pour autant, des leviers existent pour favoriser les approvisionnements de proximité - dans le respect du code de la commande publique - et de plus en plus d'établissements qu'ils soient publics ou privés veulent s'approvisionner en produits locaux.

Si vous souhaitez plus d'informations ou si vous êtes intéressé pour livrer la restauration collective faites-vous référencer auprès de votre conseiller circuit de proximité, un fichier de producteurs est régulièrement actualisé et un travail de partenariat est mené, plus particulièrement avec le Conseil Régional afin de répondre à la demande des Lycées, mais aussi avec d'autres collectivités ou acteurs pour fournir la restauration collective.



Publication réalisée par le groupe circuits de proximité des Chambres d'agriculture : Anais Le Moign -Loir-et-Cher-, Nabella Nedjar -Cher-, Laura Angers -Indre-et-Loire-, Clément Gros - Indre- Aurélie Toutain -Eure-et-Loir-, Isabelle Dumé -Loire- Karine Vignal - Centre Val de Loire-

